دیگی مٹن پلاؤ

اجزاء۔

مٹن آدھ کلو

چاول تین کپ

(پیاز ایک کپ(چوپ

(ٹماٹر ایک کپ(چوپ

ہری مرچیں تین سے چار عدد

تیز پات دو عدد

کھانے کا تیل دو سے تین کھانے کے چمچ

نمک حسب ذائقہ

دہی آدھ کپ

املی ایک کھانے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ

ہلدی ایک چائے کا چمچ

زیرہ ایک چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ

ترکیب۔

ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کرکے اس میں پیاز، زیرہ، تیز

پات اور ثابت گرم مصالحہ ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک

پکائیں۔

،اب اس میں ادرک لہسن پیسٹ، مٹن، ٹماٹر، ہری مرچیں

نمک، ہلدی، لا ل مرچ پاؤڈر، املی، دہی اور دھنیا پاؤڈر ڈال

کر اچھی طرح مکس کریں۔

پھر اس میں پانی ڈال کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے دم

پر رکھ دیں اور جب مٹن گل جائے تو اچھی طرح پکائیں۔

اب مٹن میں پانی اور بھگوئے ہوئے چاول ڈالیں۔

پھر جب پانی خشک ہوجائے تو آٹھ سے دس منٹ کے لئے دم پر
رکھ دیں۔

دیگی مٹن پلاؤ تیار ہے..

0307-8162003